

## 「お好み焼」の美味しい召し上がり方

01

外装袋からお好み焼・特製お好みソース・青粉を取り出し、  
フィルムを開封せず、  
電子レンジで加熱（600Wで約7分）  
してください。

- ※加熱時間は電子レンジの機種により異なります。
- ※加熱後も冷たい場合は、ラップをして30秒ずつ追加加熱してください。
- ※電子レンジのオート（自動）機能は使わないでください。



容器のまま  
フィルムを開封せず  
電子レンジに  
入れてください



レンジで  
約7分  
(600W)

02

フィルムをはがし、  
ヘラやナイフ等で切れ目を入れ、  
添付の特製お好みソース・青粉をかけて  
お召し上がりください。



食べやすく  
切れ目を入れ  
ソース・青粉を  
かけて完成!

さらにおいしいワンポイント!



ソースが凍っている場合は、袋のままマグカップ等に入れてお湯を注ぎ、2分程度温めてください。特製お好みソースのまろやかな味が引き立ちます。

### ⚠ 注意 ⚠

- 添付のソース・青粉は電子レンジに入れないでください。加熱すると破裂または発火する恐れがあります。
- お好み焼を容器のまま加熱した際、蒸気で容器が変形することがあります。熱くなっていますので、やけど等にご注意ください。
- 一度解凍した商品を再び凍らせると、品質を損なう恐れがありますのでご注意ください。

加熱時間の目安：600W 約7分

【冷凍食品】広島流お好み焼 スペシャル430g (いかえび そば肉玉子入)

●名称 お好み焼 ●原材料名 【お好み焼】キャベツ(国産)、中華麺(小麦粉、卵白)、卵、豚肉、いか、えび、小麦粉、天かす(小麦粉、植物油、その他)、動物油、魚粉(さばのふし、かつおのふし、いわしの黒干し)、植物油、食塩/かんすい、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア、甘草)、pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンE)、香辛料抽出物、(一部に卵・小麦・えび・大豆・さば・いか・豚肉を含む) 【濃厚ソース】糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、野菜・果実(トマト、にんにく、りんご)、中濃ソース、醸造酢、アミノ酸液、食塩、醤油、酒精、オイスターエキス、蛋白加水分解物、かつおエキス、酵母エキス、香辛料、にんにくペースト/増粘剤(加工でんぷん、タマリンド)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部にえび・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ももりんごを含む) 【青粉】アオサ ●内容量 430g ●賞味期限 枠外右側に記載 ●保存方法 -18℃以下で保存してください ●凍結前加熱の有無 加熱してありません ●加熱調理の必要性 加熱してください ●製造者 株式会社ISE広島育ち 広島市佐伯区石内北5丁目3番13号

栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー	153 kcal
たんぱく質	6.2 g
脂質	6.6 g
炭水化物	17.3 g
食塩相当量	1.1 g

※推定値

原材料配合割合(仕込み時)：中華麺22.0%、卵10.5%、豚肉5.1%、いか3.4%、えび3.1%  
※原料等の製造工場では、そばごまを含む製品を生産しています。  
※原料原産地はホームページをご覧ください。 <http://www.okonomi.co.jp/product>

本品の原材料に含まれるアレルギー物質（特定原材料等）

卵・小麦・えび・大豆・さば・いか・鶏肉・豚肉・ももりんご

お問い合わせ

☎ 0120-320-778

(土・日・祝を除く9:00~17:00) info@okonomi.jp  
お好み焼 みっちゃん総本店 / 株式会社ISE広島育ち



外装袋・トレー・フィルム・  
ソース袋・青粉袋  
※捨てるときは、お住まいの自治体の  
区分にしたがってください。

